

Aneto

(Anethum graveolens)



in cucina

Ideale in abbinamento con verdure bollite, carni alla griglia, pesci grassi e uova. Viene, poi, utilizzato per aromatizzare aceto e olio d'oliva.

uso terapeutico

In passato si attribuivano a questa pianta poteri straordinari quali la sedazione di attacchi epilettici e il contrasto di sortilegi. Rimane un valido ingrediente per infusi che favoriscono la digestione.